

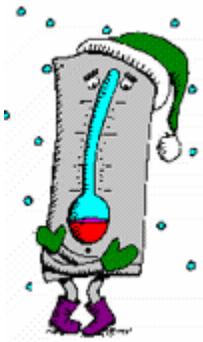
WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

위스칸신주 식품 위생법 지시사항

~~~~~ THERMOMETER CALIBRATION ~~~~~

~~~~~ 온도계 측정 ~~~~~

빙점 방식:



- ▼ 주둥이가 큰 보온병과 같이 보온처리된 용기에 얇게 부순 얼음과 물을 섞어 채우십시오.
- ▼ 보온용기는 화씨 32°F 를 전체적으로 유지하기 위해 부순 얼음 계속 가지고 있어야 하는데, 그래서 하는 동안 얼음을 더 많이 넣어야 할 수도 있습니다.
- ▼ 물이 혼합된 것이 일단 4-5 분후 안정이 되면, 온도계를 적당한 깊이의 가라앉은 위치에 가서 측정하도록 집어 넣으십시오.

▼ 오류를 방지토록 온도 측정계가 이때 병의 밑바닥이나 옆 (가장 좋은 것은 약 1 인치 떨어진 것)에 닿지 않도록 유지시켜야 한다는 것을 유의하십시오.

▼ 사용하시는 온도계가 화씨 32°F 에서 +/- 2°F 정도로 정확하지 않으면, 온도계를 맞게 조절하십시오.

빙점방식은 측정을 0.1°내에서 되도록 해줍니다

끓는점 혹은 비등점방식



▲ 용기의 물이 일단 완전히 부글부글 끓는점에 달하면, 온도계를 적당한 깊이의 위치에 가서 측정하도록 집어 넣으십시오. 위스칸신주의 끓는점 즉 비등점은 화씨 212°F 입니다.

▲ 온도 측정계가 이때 병의 밑바닥이나 옆 혹은 센서부분에서 적어도 2 인치는 떨어져 있어야 한다는 것을 유의하십시오.

▲ 사용하시는 온도계가 화씨 212°F 에서 +/- 2°F 정도로 정확하지 않으면, 온도계를 맞게 조절하십시오.

끓는 점 혹은 비등점방식은 측정을 1.0°F 내에서 되도록 해줍니다.

제품 사용전 혹은 사용 중간 중간에 온도계를 소독, 살균하십시오,
그리고
온도계를 자주 측정하십시오!!